

# シュトレン

## 【トレハ®の効果】

- ① 柔らかい食感を保ち、食味が向上します。
- ② フルーツからの水分移行を抑え、軽い食感になります。
- ③ 表面の吸湿を抑え、品質を保ちます。

## 【トレハ配合目安】

対粉4~8%



### 材 料

	ベーカリー(%)
<b>◆中種</b>	
強力粉	50
パン酵母	6.5
牛乳	28
<b>◆本捏</b>	
砂糖	4
トレハ®	4
食塩	1.8
レモンクリーミーペースト果汁入*	3.5
全卵	10
ローマジパン	16
強力粉	50
マーガリン	40
フルーツミックスシュトレン*	80
レーズン&サルタナ	45
アーモンド(8割れ)	15
ラム酒	4

\*株式会社うめはら

### 作り方

#### 50%中種法

- 中種ミキシング  
1速-4~5分  
捏上げ温度18℃
- 一次発酵  
温度20℃ 湿度75%
- 本捏  
※下記参照
- フロアタイム  
40分(20分でパンチ)  
温度20℃ 湿度75%
- 分割/成形
- 焼成  
温度 上火215℃/下火200℃

#### 作業時間(分)

5

20

10

40

30

- ※ ① 中種とaを1速で1分間ミキシングする。  
 ② ①に強力粉とマーガリンを加え、1速で5分間ミキシングする。  
 ③ ②にbを加え、1速でミキシングし、均一に混ぜる。

【仕上げ(配合外)】焼き上がったらすましバターを塗って粗熱を取り、グラニュー糖、トレハ微粉を適量まぶす。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。  
 ※「トレハ」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

